BONNET





PRECIJET

FOURS MIXTES

à technologie JetControl®

PRECIJET, le four à tec hnologie injection avancée

BONNET

Depuis 2007, le groupe ITW leader mondial des équipements de Grande Cuisine, fait bénéficier BONNET de ses capacités en recherche et développement et de son savoir-faire industriel



AVEC PRECIJET OFFREZ-VOUS LE SEUL FOUR MIXTE INTÉGRANT LA TECHNOLOG IE INJECTION AVANCÉE JETCONTROL®



TECHNOLOGIE INJECTION AVANCÉE JETCONTROL®



PRECIJET VOUS OFFRE DAVANTAGE QU'UN SYSTÈME À INJECTION CONVENTIONNEL : **UNE RÉGULATION OPTIMALE DE L'EAU ET DE L'ÉNERGIE**

AVEC **PRECIJET**, **LA QUANTITÉ D 'EAU NÉCESSAIRE S'AJUSTE AUTOMATIQUEMENT** EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE DEMANDÉE ET DE LA CHARGE EN CUISSON

CETTE FINESSE GARANTIT UNE **CUISSON DES LÉGUMES DANS UNE ATMOSPHÈRE IDÉALE** EN ÉCONOMISANT JUSQU'À 15% D'EAU ET D'ÉNERGIE

QUALITÉ DE CUISSON

RAPIDITÉ





SIMPLICITÉ



DOUBLEMENT DES FONCTIONS ESSENTIELLES





PRECIJET, rapidité et qualité de cuisson

BONNET

PRECIJET, un four à technologie injection avancée qui garantit une cuisson rapide et de qualité, grâce aux CoreControl® et AirControl®

LA CUISSON INTELLIGENTE®



UN FOUR À INJECTION OFFRANT 7 MODES DE CUISSON

- Vapeur basse température (30°C à 97°C)
- Vapeur saturée (98°C)
- Vapeur surchauffée (99°C à 105°C)
- Convection (0°C à 250°C)
- Mixte (30°C à 250°C)
- Régénération
- Cuisson Delta T

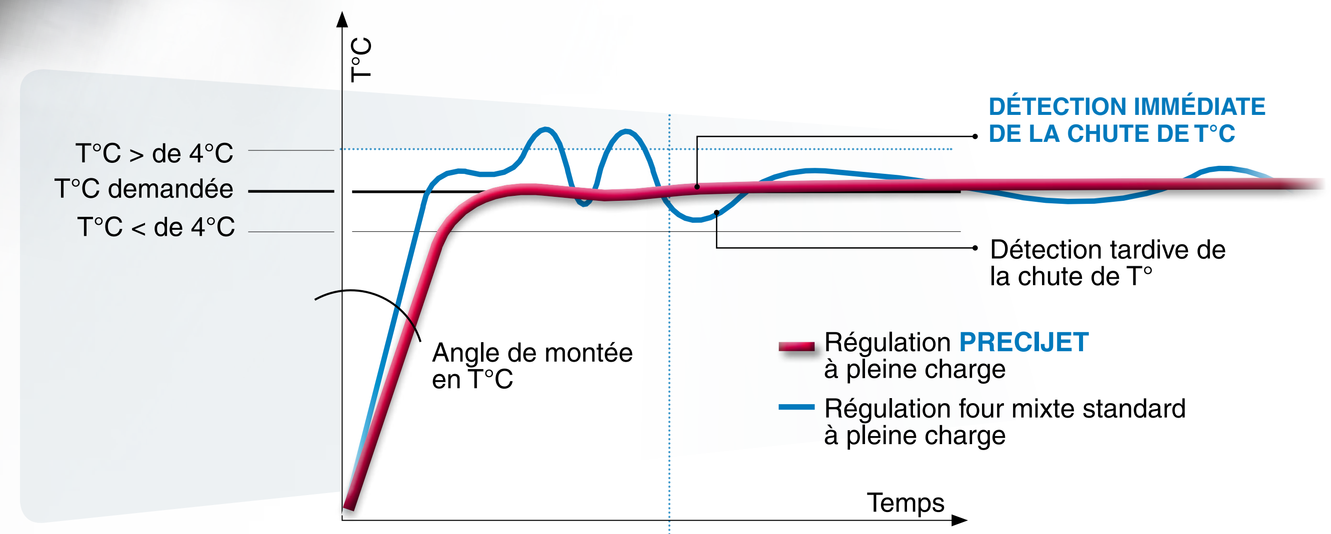
1 MODE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
Four semi-statique pour éviter de dessécher le produit

1 MODE DE REFROIDISSEMENT
Passage de 220°C à 80°C en moins de 5 minutes porte fermée



UNE PRÉCISION DE TEMPÉRATURE garantie par **PRECIJET,** avec une puissance de chauffe adaptée en fonction de la charge en cuisson

UNE RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE tout au long de la cuisson



PRECIJET a été développé pour répondre aux besoins de chaque chef, la polyvalence d'un traiteur, l'exigence d'une table étoilée ou une production élevée en cuisine centrale, **PRECIJET** s'adapte au travail de chacun



11 MODÈLES À VOTRE DISPOSITION



3 TURBINES SUR LES FOURS 20 NIVEAUX



Chaque **PRECIJET** est équipé de série de turbines auto-reverse (3 sur les fours 20 niveaux) afin de garantir une **COLORATION HOMOGÈNE** dans l'enceinte de cuisson : plus de zones blanches !

Croustillant et moelleux sont assurés par la fonction **AIRDRY®** : évacuation rapide de l'humidité par l'ouverture du oura

PRECIJET, un four simple et intuitif

Grâce à la technologie FastPad® et son interface 100% intuitive, l'utilisation quotidienne de votre four devient un jeu d'enfant

2 MO DES D'UTILISATION POUR SATISFAIRE L ES CHEFS LES PLUS EXIGEANTS



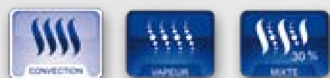
MODE MANUEL

Accédez aux différents paramètres de cuisson à travers une interface claire et intuitive conçue par des chefs pour les chefs

Allez à l'essentiel en seulement 3 étapes

1 > CHOISISSEZ

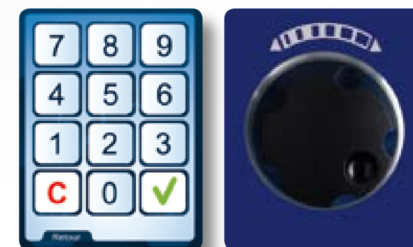
UN MODE DE CUISSON :
- Convection
- Vapeur
- Mixte



2 > RÉGLEZ

LES PARAMÈTRES SELON LE RÉSULTAT ATTENDU :
- Température
- Temps ou sonde à cœur
- Vitesse de ventilation
- Séchage

3 > DÉMARREZ



2 MOYENS DE PARAMETRER votre four, **LE PAVÉ NUMÉRIQUE** ou la **MOLETTE DE RÉGLAGE**



MAINTIEN EN TEMPÉRATURE EN FIN DE CUISSON
Besoin de vous absenter en cours de cuisson ?
La fonction "Maintien en température" vous permet de conserver vos préparations à la température souhaitée une fois la cuisson terminée

MODE AUTOMATIQUE

Accédez à plus de 80 recettes déjà programmées sur votre **PRECIJET** ou laissez parler votre créativité en imaginant vos propres recettes

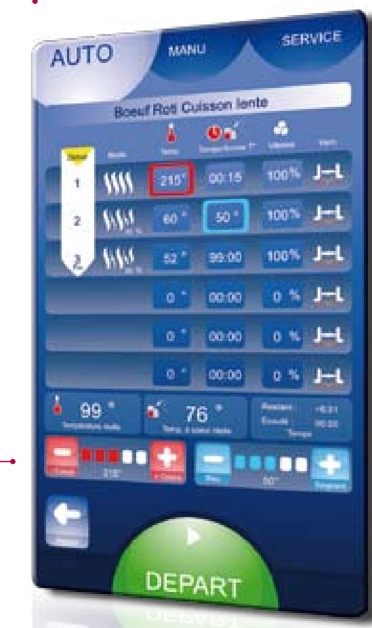
1 > CHOISISSEZ

ENTRE :
- les recettes **BONNET**
- vos recettes



2 > GARDEZ LA MAIN

SUR TOUTES LES RECETTES **BONNET** en ajustant la coloration et l'appoint de cuisson





PRECIJET, une fiabilité à toute épreuve

BONNET

Système breveté exclusif doublant les fonctions essentielles du PRECIJET, TwinControl® vous assure un four opérationnel à chaque instant

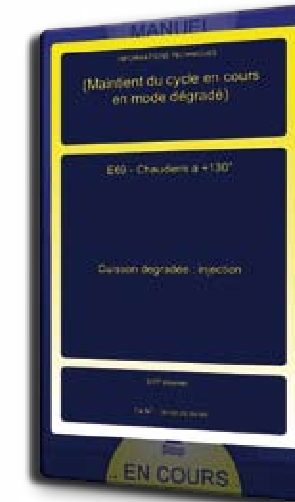
Travaillez en toute sécurité avec **PRECIJET** et sa technologie **TWINCONTROL®**

Parce qu'il est impossible de garantir le niveau zéro de panne sur un matériel sollicité de manière intensive, nos ingénieurs ont développé un système permettant de basculer automatiquement d'une technologie à une autre

Ainsi avec TWINCONTROL®, vous êtes sûr que votre four ne vous laissera pas tomber, même au milieu du service

TW INCONTROL®





PRECIJET VOUS ALERTE en cas d'anomalie constatée et bascule automatiquement en mode alternatif, tout en indiquant l'origine du défaut

PRODUISEZ EN PERMANENCE

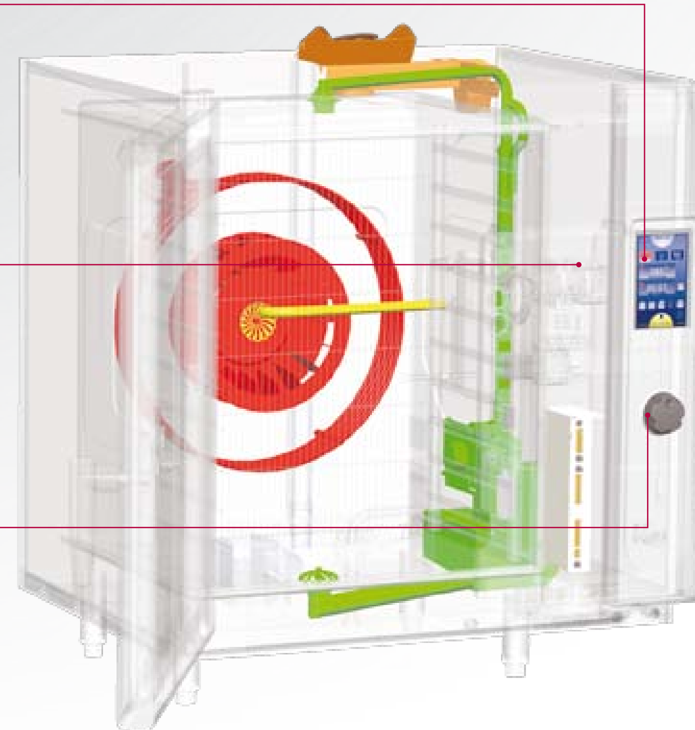
La cuisson continue même en cas de défaut de l'écran par un passage automatique en mode convection à une température de 175°C (par défaut)

MAÎTRISEZ EN PERMANENCE

Le fonctionnement reste assuré en cas de surchauffe des composants électroniques du four, en limitant automatiquement la température de l'enceinte de cuisson

CONTRÔLEZ EN PERMANENCE

Une utilisation garantie à chaque instant : le pavé numérique se substitue automatiquement à la molette de réglage en cas de défaillance



SÉCURISATION DES ACCESSOIRES
Sonde à cœur débrochable pour éviter tout arrachage intempestif



Affichage automatique à l'allumage du **NOMBRE D'HEURES RESTANT AVANT ENTRETIEN**

Précision à l'assemblage et fiabilité sur le long terme assurées par **LA DECOUPE ET LE SOUDAGE LASER**



RÉSISTANCE

TESTS MÉCANIQUES

700 000 pressions de simulateur de 1kg sur l'écran correspondant à 30 ans d'utilisation SANS DEFAUT CONSTATÉ

211 000 ouvertures de porte correspondant à 13 ans d'utilisation SANS CASSE

ÉTANCHÉITÉ

TESTS HYDRAULIQUES

6 000 cycles de nettoyage correspondant à 15 ans d'utilisation SANS PROBLÈME DE POMPE CONSTATÉ

Protection renforcée de la partie électronique pour une fiabilité accrue

BONNET

PRECIJET, entretien simplifié

Un système de nettoyage et de détartrage automatique qui s'utilise en toute simplicité

Le Full Cleaning System® apporte des résultats inégalés au prix le plus bas du marché

UTILISEZ LE FULL CL EANING SYSTEM® AU QUOTIDIEN



LANCEZ LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR EN SEULEMENT 2 PRESSIONS



1 > SÉLECTIONNEZ

L'ONGLET **SERVICE**

2 > AJUSTEZ

SI BESOIN, LE MODE DE LAVAGE



3 niveaux de lavage, avec ou sans détartrage, avec ou sans séchage pour un four toujours propre



RÉDUISEZ VOS CONSOMMATIONS

CONSOMMATION PRODUIT DE LAVAGE			
Modèles	**Niveau**		
	Léger	Moyen	Intensif
6 niveaux 1/1	0,1	0,19	0,29
10 niveaux 1/1	0,12	0,24	0,36
10 niveaux 2/1	0,15	0,31	0,47
20 niveaux 1/1	0,18	0,36	0,54
20 niveaux 2/1	0,24	0,48	0,72

CONSOMMATION EN EAU (EN LITRE)				
6 niv. 1/1	10 niv. 1/1	10 niv. 2/1	20 niv. 1/1	20 niv. 2/1
14	14	15	18	20

PRECIJET prend en compte la dureté de l'eau pour **DÉTARTRER AUTOMATIQUEMENT** l'enceinte de cuisson en fonction de l'utilisation du four

PRECIJET, échange de données

BONNET

Synchronisation des données entre votre four et votre PC grâce au FastPad® PC

Affichez l'historique de
VOS CONSOMMATIONS





FASTPAD® PC

Récupérez les
COURBES DE TEMPÉRATURE



- Récupérez les courbes de température
- Calculez la valeur pasteurisatrice
- Affichez l'historique des consommations
- Insérez des photos de vos recettes
- Imprimez le manuel d'utilisation
- Réalisez des simulations de cuisson

IMPORTEZ, EXPORTEZ ET ENREGISTREZ VOS RECETTES

CRÉEZ VOTRE PROFIL D'UTILISATEUR contenant **TOUTES LES INFORMATIONS PERSONNALISABLES** sur le four (recettes, paramétrage clients…) et reportez-le sur tous vos **PRECIJET**

PRECIJET, un four écologique

ÉCOLOGIQUE & ÉCONOMIQUE

ECO CONCEPTION

Lors de la fabrication, le soudage laser supprime le polissage et ses effets négatifs tels que la pénibilité du travail et la projection de particules dans le milieu ambiant

Un nouvel isolant, conforme aux nouvelles directives CE concernant les fibres et plus facile à mettre en œuvre, est utilisé

RECYCLAGE

Les matériaux recyclables utilisés (métaux, matières plastiques, bois d'emballage, nouvelles platines électroniques sans plomb) représentent plus de **95%** de la masse totale des produits de construction

EMPREINTE CARBONE

À résultat et performance identiques, les consommations de gaz ont diminué de **5** à **9%** en fonction des modèles de fours et les rejets de gaz brulés sont **140** fois inférieurs au taux autorisé par les normes européennes.
Le niveau sonore a également été divisé par **4**

EAU

Le nouveau système de nettoyage **FULL CLEANING SYSTEM®** permet de consommer jusqu'à **50%** d'eau en moins par rapport aux fours standards à efficacité élevée

PRODUIT LESSIVIEL

Le **FULL CLEANING SYSTEM®** conçu pour fonctionner en circuit fermé sans produit de rinçage, réduit la consommation de produit lessiviel de plus de **50%** par rapport aux fours standards à efficacité élevée sans utilisation de produit de rinçage

ÉLECTRICITÉ

Les nouvelles technologies développées rendent les fours **PRECIJET** jusqu'à **15%** plus économiques en électricité que les fours standards à efficacité élevée

PRECIJET, tableau technique

BONNET

X ...de série
∞...indisponible
•....option



MODELE	PI601E	PI601G	PI101E	PI101G	PI102E	PI102G	PI661E	PI610E	PI201E	PI201G	PI202E
Nombre de niveaux	**6N 1/1**	**6N 1/1**	**10N 1/1**	**10N 1/1**	**10N 2/1**	**10N 2/1**	**2 x 6N 1/1**	**6N/10N 1/1**	**20N 1/1**	**20N 1/1**	**20N 2/1**
Energie	ELEC.	GAZ.	ELEC.	GAZ.	ELEC.	GAZ.	ELEC.	ELEC.	ELEC.	GAZ.	ELEC.
Capacité Culinaire											
Brocolis	15 KG	15 KG	25 - 30 KG	25 - 30 KG	50 - 60 KG	50 - 60 KG	30 KG	45-45KG	50 - 60 KG	50 - 60 KG	100 - 120 KG
Riz	9 KG	9 KG	15 KG	15 KG	30 KG	30 KG	18 KG	24 kg	30 KG	30 KG	60 KG
Pommes de terre	24 KG	24 KG	40 KG	40 KG	80 KG	80 KG	48 KG	64 kg	80 KG	80 KG	160 KG
Rôtis de veau	25 KG	25 KG	40-48 KG	40-48 KG	80-96 KG	80-96 KG	50 KG	65-73 kg	80-96 KG	80-96 KG	150-170 KG
Cuisses de lapin	50 - 80 P	50 - 80 P	62 - 100 P	62 - 100 P	124 - 200 P	124 - 200 P	100 - 160 P	112-180 P	124 - 200 P	124 - 200 P	248 - 400 P
Poulets 1Kg	12 P	12 P	20 P	20 P	40 P	40 P	24 P	32 P	40 P	40 P	80 P
Poulets 1,6 Kg	10 P	10 P	17 P	17 P	36 P	36 P	20 P	27 P	36 P	36 P	72 P
Croissants	60 P	60 P	100 P	100 P	200P	200 P	120 P	160 P	200 P	200 P	400 P
Pains au chocolat	96 P	96 P	160 P	160 P	320 P	320 P	192 P	256 P	320 P	320 P	640 P
Caractéristiques techniques											
Espacement entre les niveaux (mm)	83	83	65	65	65	65	83	65	65	65	65
Dimensions extérieures											
Hauteur (mm)	898	898	1069	1069	1069	1069	1825	1995	1946	1946	1946
Largeur (mm)	920	920	920	920	920	920	920	920	990	990	990
Profondeur (mm)	861	861	861	861	1187	1187	901	901	879	879	1204
Dégagement maximum porte ouverte (mm)	1482	1482	1482	1482	1808	1808	1482	1482	1562	1562	1888
Hauteur four sur piètement Bonnet (mm)	1594	1594	1765	1765	1765	1765	-----	-----	-----	-----	-----
Poids net (kg)	126	125	150	137	215	215	225	236	261	303	288
Puissances électriques (KW)											
400/50/3/N+T	9,3		15,3		24,3		18,6	24,6	27,7		54,7
230/50/3+T	9,3		15,3		24,3		18,6	24,6	27,7		54,7
230/50/1+T	-	0,3	-	0,3		0,3	-			0,7	
Puissances gaz (KW)	-	23		23	-	23	-		-	45,5	-
Raccordement eau froide (max 20C)											
Dureté maximale admise :											
TH	40°TH	40°TH	40°TH	40°TH	40°TH	40°TH	40°TH	40°TH	40°TH	40°TH	40°TH
dH	22° dH	22°dH	22°dH	22°dH	22°dH	22°dH	22°dH	22°dH	22°dH	22°dH	22°dH
Clarke	28°	28°	28°	28°	28°	28°	28°	28°	28°	28°	28°
Résistivité :											
Conductivité minimale admise (microSiemens/cm²)	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Interface FastPad®	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Système TwinControl® intégré	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CoreControl® : Cuisson au degré près	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
AirControl® : Gestion du flux d'air	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Full Cleaning System® : Nettoyage automatique	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Technologie injection avancée JetControl®	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3 programmes de lavage (court, moyen, long)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Système automatique de détartrage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Rinçage automatique	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sonde à cœur multipoint	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vitesse de ventilation réglable de 1 à100%	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mode vapeur 30 – 105°C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mode Convection 0 – 250°C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mode Mixte 30 – 250°C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mode régénération	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mode de maintien en température	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mode séchage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mode Delta T	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Humidification Manuelle	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3 turbines de ventillation	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞	X	X	X
80 recettes enregistrées	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Banque de Recettes client personnalisables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Affichage par Photos Couleur des recettes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Verouillage des recettes par le Chef	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Timer	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temporisation du Mode Stand By	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Données de Coûts energétiques, consommables, etc.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DVS : Ecrans avec schémas interactifs	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interface USB de série	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Logiciel FastPad® PC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Affichage des contacts Maintenance et culinaire	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Affichage de la date et de l'heure	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mode économie d'energie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Porte froide à double vitrage Athermique	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Introduction des plaques GN1/1 dans la largeur	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Eclairage halogène de l'enceinte - Accès aisé	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pompe d'introduction du produit de lavage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pompe d'introduction du produit de détartrage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Accès technique en façade	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Raccordement eau froide adoucie ou non	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Régéthermie possible	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Chariot banqueting	∞	∞	•	•	•	•	∞	∞	•	•	•
Chariot 20 niveaux espacement 65 mm	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞	∞	X	X	X
Porte inversée	•	•	•	•	•	•	•	•	∞	∞	∞
Kit douchette indépendante	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kit économiseur d'énergie	•	∞	•	∞	•	∞	•	•	•	∞	•
Sonde débrochable sous vide	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Brûleur à air soufflé	∞	X	∞	X	∞	X	∞	∞	∞	X	∞



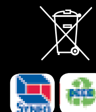
HORIS S.A.S. 17, rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry Compans
F - 77292 MITRY-MORY Cedex
Tél. : 01.60.93.70.00 - Fax : 01.60.93.70.43
E-mail : contact@bonnet.fr - **www.bonnet.fr**

PRECIJET



Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :

- ► RECY'STEM-PRO
  33(0) 825 800 600 ou
  synegdeee@recystempro.com
- ► ou le CONSTRUCTEUR



Décret 2005-829 du 20.07.2005

MKT-1 CV mai 2011